

Senast sex dagar innan ert besök behöver vi ert menyval
samt eventuella allergier, vegetariskt och andra avvikelser.

OBSERVERA ATT HELA SÄLLSKAPET BEHÖVER ENAS OM EN AV MENYERNA.

TRERÄTTERS MENYERNA

MENY 1

SKAGEN

Handskalade räkor i dillmajonnäs, smörstekt
surdegsbröd, pepparrot, citron

GRILLAD ENTRECÔTE

Bakad schalottenlök, sotad pimientos de padron,
bakad tomat, bearnaisesås, rostad potatis

CRÈME BRÛLÉE

MENY 2

BURRATA

Kronärtskocka, pistou, rostade hasselnötter, körvel

HALSTRAD REGNBÅGSLAX "A LA GRENOBLOISE"

Potatispuré, sotad Pak choi, vitvinssås, kapris,
briochekrutonger

PETIT POT AU CHOCOLAT

Misogrädde, hasselnötskrisp

JULMENY

Serveras 23/11-19/12

GRAVLAXTOAST PÅ RÅGBRÖD

Dillkräm, hovmästarsås, sikrom, picklad gurka

HONUNGSGLASERAT ANKBRÖST

Bräserad rödkål, rostad potatis, bakat äpple, apelsinsky

SAFFRANSRULLTÅRTA

Lingongrädde, rostad vit choklad, kardemummaglass

Två rätter: 595 kr/person • Tre rätter: 695 kr/person

VEGETARISKA FÖRRÄTT- OCH VARMRÄTTSLTERNATIV:

BURRATA

Kronärtskocka, pistou, rostade hasselnötter, körvel

SVAMPRISOTTO

Smörstekt ostronskivling, Västerbottensost, friterad grönkål

(Rätterna går att få veganska)

DRYCK TILL MATEN?

Se blad tre för dryckesförslag



MINGEL FÖRE MIDDAGEN?

Se blad två eller vår à la cartemeny
för utbud.

Avbokning eller ändring av datum kan göras kostnadsfritt fram till fyra veckor före bokat datum. Därefter förbehåller sig Nabo rätten att debitera en avbokningsavgift på 4.500 kr. Vid avbokning senare än en vecka innan evenemanget debiteras hela minimum spend samt eventuell rumshyra. Justering av antal gäster kan göras kostnadsfritt fram till två dagar innan, med hänsyn till eventuell minimum spend.

Samtliga priser är inklusive moms. Vi reserverar oss för att vissa råvaror och priser kan variera beroende på säsong och tillgång.

Senast sex dagar innan ert besök behöver vi ert menyval
samt eventuella allergier, vegetariskt och andra avvikelser.

OBSERVERA ATT HELA SÄLLSKAPET BEHÖVER ENAS OM EN AV MENYERNA.

GRILLMENYN

**FLANKSTEK
CITRON- OCH VITLÖKSMARINERAD KYCKLING
MERGUEZ**

TILLBEHÖR

Potatisgratäng med västerbottenost
Romansallad med Caesardressing, chili, basilika och parmesan
Bearnaisesås
Rödvinssås

Serveras i form av bordsbuffé "family-style" till hela sällskapet

*Komplettera gärna med mingelrätter, förrätt och dessert från någon av de andra menyerna.
Pris finns där*

*För vegetarianerna kompletteras menyn med en vegetarisk varmrätt, som debiteras separat
till à la carte-pris.*

550 kr/person

NABOS PLOCKBLOCK

En blandning av alla snacks & förrätter från Nabos à la carte-menyn.

Rekommenderas för fyra personer

695 kr/block

MINGELMENY

BURRATA

Kronärtskocka, hasselnötter, pistou

SKAGEN

Räkor i dillmajonnäs, pepparrot, citron, smörstekt surdegbröd

SLIDER

Högrevsburgare, tryffelmajonnäs, brieost

325 kr/person

DRYCK TILL MATEN?
Se blad tre för dryckesförslag



MINGEL FÖRE MIDDAGEN?
*Se blad två eller vår à la cartemeny
för utbud.*

Vi erbjuder skräddarsytt dryckespaket om tre glas à 450:-, eller ett premiumpaket för 550:-

Ett glas Prosecco (champagne till premium), ett glas vin till förrätt och ett glas vin till varmrätt. (Proseccon går att byta ut till dessertvin).

VITT VIN

2025 CHABLIS, LOUIS ROBIN Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	700
2024 RIESLING RESERVE, GUSTAVE LORENTZ Riesling, Alsace, Frankrike	650
2018 GRAND CRU KANZLERBERG, MARCEL HUGG Riesling, Alsace, Frankrike	895
2024 SANCERRE LA GUIBERTE, ALAIN GUENEAU Sauvignon blanc, Loire, Frankrike	700
2024 ANTHÍLIA, DONNAFUGATA Lucido, Etna, Italien	695
2025 ALLO ALVARINHO, SOALHEIRO Alvarinho, Monção e Melgaço, Portugal	650
2020 SAINT AUBIN 1ER CRU "LE CHARMOIS", PICARD Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	850
2023 CHABLIS PREMIER CRU "BUTTEAUX" LOUIS MICHEL & FILS Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	995
2024 MEURSAULT, FAMILLE ROUX Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	1550

BUBBEL & CHAMPAGNE

PROSECCO BRUT, VIPRA Veneto, Italien	660
NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE Champagne, Frankrike	930
POL ROGER BRUT RESERVE Champagne, Frankrike	1100
"R" DE RUINART BRUT, RUINART Champagne, Frankrike	1100
BLANC DE BLANC, RUINART Champagne, Frankrike	1400
2009 CUVÉE SIR WINSTON CHURCHILL, POL ROGER Champagne, Frankrike	3600
2002 CUVÉE MILLESIME, WILLIAM DEUTZ Champagne, Frankrike	3565
2013 DOM PERIGNON, MOET & CHANDON Champagne, Frankrike	4995
RICHARD JUHLIN BLANC DE BLANC ALKOHOLFRI Chardonnay, Frankrike	510

RÖTT VIN

2024 "LES COTILLES", FAMILLE ROUX Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike	650
2018 "AU PIED DU MONT CHAUVE" FAMILLE PICARD Pinot Noir, Chassagne-Montrachet, Bourgogne, Frankrike	795
2021 THE MAVERICK, BELLINGHAM ESTATE Shiraz, Mourvedre, Coastal Region, Sud Afrika	750
2021 CHATEAUNEUF DU PAPE, CHATEAU MONT REDON Grenache, Syrah, Rhone, Frankrike	950
2021 BAROLO, PRODOTTORI DEI COLLI Nebbiolo, Piemonte, Italien	895
2013 CHATEAU CÔTE DE BALEAU SAINT EMILLION GRAND CRU CLASSÉ Merlot, cabernet Franc, Bordeaux, Fr	1050
2022 GEVREY-CHAMBERTAIN "SANS SOUFRE", DOMAIN DROUHIN-LAROZE Pinot noir, Bourgogne, Frankrike	1600
2019 BRUNELLO DI MONTALCINO "PIEVE SANTA RESTITUTA", GAJA Brunello, Toscana, Italien	1595
2021 ESPRIT LEFLAIVE GEVREY-CHAMBERTIN, DOMAINE LEFLAIVE Pinot noir, Bourgogne, Frankrike	1800



Önskar ni fler alternativ?
Fråga er servis om vår exklusiva vinlista med fler noggrant utvalda viner.

Vi erbjuder skräddarsytt dryckespaket om tre glas à 450:-, eller ett premiumpaket för 550:-
Ett glas Prosecco (champagne till premium), ett glas vin till förrätt och ett glas vin till varmrätt. (Prosecco går att byta ut till dessertvin).

FLASKÖL, CIDER

BIRRA MORETTI 4,6%, lager, Italien	82
KRONENBOURG 1664 BLANC 5%, 33cl, veteöl, Frankrike	86
MIKKELLER BURST IPA 5,5%, 33cl, IPA, Danmark	96
PABST BLUE RIBBON 35,5 CL 4,5%, Lager, USA	75
LA CIDRAIE CIDRE BRUT 4%, Äpplecider, Frankrike	82
ESTRELLA GALICIA GLUTENFRI 5%, Lager, Spanien	86
BIRRA MORETTI 0,0%, Lager, Italien	82

HOUSE COCKTAILS

SOUR CHERRY NEGRONI Bombay sapphire gin, Martini Fiero, Campari, cherry liqueur and sour cherry juice,	165
ESPRESSO MARTINI Vodka, espresso, kaffelikör	165
RUM RUNNER (OLD FASHIONED) Bacardi 8 years old Rye barrel, Guinness sockerlag, creole bitters	165
GREEN LIGHT COLLINS Bombay Sapphire gin, ängsyra & Gurksyrup, citron, sodavatten	165
SPICY TAJÍN MARGARITA Jalapeñosinfuserad tequila Patron blanco, Cointreau, blue curacao, lime	165
NABOS DRY MARTINI Bombay Sapphire Premier cru gin, korsbärsblomma vermut	165
BOCCA LIMONE Limoncello, basilika, citron, Cava	165
HOTSHOTS	120
HOTSHOTS BRICKA 10ST	1200

LÄSK & VATTEN

TÖRST Ekologisk fairtradeläsk, 33 cl, Sverige Lemon / Raspberry / Elderflower / Blueberry	55
NEJGRONI Alkoholritt Negroni, 0,5%, 25 cl	89
PERRIER Kolsyrat vatten, 75 cl, Frankrike	68
ESPRESSO Lavazza, Italien	36/42
BRYGGKAFFE Lavazza, Italien	38



DIGESTIFS & FINE SPIRITS

TEQUILA / MEZCAL Los Tres Toños Reposado, Altos, Mexiko Patron Blanco, Altos, Mexiko Fotaleza, blanco, Valley, Mexiko	 55 36 68
ROM Bacardi Gran Reserva diez	 38
COGNAC / GRAPPA Cognac Martell VS Cognac Hennessy VS Cognac Hennessy VSOP Cognac Hennessy XO Grappa Nardini Riserva	 38 42 48 80 55
WHISKY / BOURBON Glenmorangie Original 12 yo, Highland, Skottland Glenmorangie "Lasanta 15 yo", Highland, Skottland Glenmorangie "The Quinta Ruban 14 yo", Highland, Skottland Ardbeg 10 yo, Islay, Skottland Ardbeg Wee beastie, Islay, Skottland Juvenis 2 straight Bourbon 61%, Kentucky, USA	 42 48 52 46 42 52